



Pizza Doc Awards, a Raffaele Bonetta il premio Miglior apertura dell'anno

11 Dicembre 2024 

NAPOLI – **Raffaele Bonetta** che si è aggiudicato un nuovo, prestigioso premio: “Migliore Apertura dell’Anno” al Pizza Doc Awards. La quarta edizione dell’evento, tenutasi presso il suggestivo Teatro Salone Margherita di Napoli, ha consacrato il talento di Raf Bonetta che ha portato a casa l’ambito riconoscimento conferitogli “per aver trasformato il suo progetto in una realtà innovativa e di successo, capace di celebrare la tradizione della pizza con uno stile contemporaneo, attraverso una continua ricerca negli impasti”.

La menzione speciale assegnatagli sottolinea, inoltre, il suo contributo nel ridefinire i confini del settore “per aver trasformato il suo progetto in una realtà innovativa e di successo celebrando la tradizione con stile contemporaneo attraverso una continua ricerca degli impasti”.

Durante la cerimonia, Bonetta ha commentato con emozione il suo straordinario 2024: “Viviamo il quotidiano con tanta consapevolezza, orgogliosi dei traguardi raggiunti che rappresentano uno stimolo a fare sempre di più e meglio”.

I Pizza Doc Awards 2024, organizzati dall’Accademia Nazionale Pizza Doc, rappresentano uno degli appuntamenti più prestigiosi del settore, celebrando ogni anno le personalità che si sono distinte per innovazione, creatività, coraggio imprenditoriale e valorizzazione culturale del “Mondo Pizza”.

La serata, condotta da **Rossella Pisaturo, Stefania Sirignano e Luca Fresolone**, ha visto premiare circa 30 figure di spicco, tra maestri pizzaioli, imprenditori, giornalisti, food creator e addetti ai lavori.

Tra questi brilla Raffaele Bonetta che sta vivendo un anno d’oro. Solo qualche settimana fa ha ricevuto i Tre Galletti de *Il Mattino*, Guida delle migliori 300 pizzerie della Campania 2025, curata dal giornalista e scrittore **Luciano Pignataro** ed entrando nella lista delle 21 migliori pizzerie della provincia di Napoli secondo il format “Di Pizza”, ideato da Garage Pizza in collaborazione con *Dissapore*.

Ora una nuova medaglia si aggiunge a quella che può essere definita una vera e propria escalation verso l’eccellenza: dall’“Apertura dell’Anno” al Pizza Contemporanea Day, passando per i Tre Spicchi del Gambero Rosso, il 22° posto nella *50 Top Pizza Italia*, il



prestigioso premio “The Best Pizza Science Award” al The Best Pizza 2024, il riconoscimento “Novità dell’Anno 2024” Solania Award, fino alla consacrazione mondiale con il 48° posto nella *50 Top Pizza World*.